



2025年12月5日

## 報道関係者各位

人気料理人が3~5週間おきにメニューを考案！

貝印が運営するレストランKITCHEN STAGEで  
「レストラン ラ・ロシェル」シェフの坂井宏行氏・川島孝氏のフレンチを提供

期間:2025年12月5日(金)~2026年1月8日(木)

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長兼COO:遠藤 浩彰)が伊勢丹新宿店で運営するレストラン「KITCHEN STAGE」では、3~5週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューを提供しています。2025年12月5日(金)から2026年1月8日(木)までは「レストラン ラ・ロシェル」シェフの坂井宏行氏・川島孝氏の料理が堪能できます。



坂井宏行シェフ・川島孝シェフ



## 冬の旬を閉じ込めた、華麗なる芸術 美酒と温もりに包まれる極上時間

「料理の鉄人」として知られる坂井宏行氏がオーナーを務める、フレンチの名店が初登場。

料理長の川島シェフが厳選した食材を華麗なフレンチの技で紡ぐ、心躍る美食の饗宴。記憶に残る感動体験をどうぞ。

## KITCHEN STAGEとは

「KITCHEN STAGE」は、2007年に伊勢丹新宿店B1フロアにオープン。2012年春からKai House(貝印株式会社)が運営。3~5週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューをご提供しています。

「お店で味わったあの味を家でも作りたい」と思っていただけるように調理のポイントに加え、どんな食材や道具を使用しているのかもレシピなどでわかりやすくご案内しております。

アクセス : 東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿本店本館地下 1F 明治通り側エレベーター前  
営業時間:10:30~20:00(LO.19:00)

## KITCHEN STAGEコースメニュー

前半:12/5(金)~12/19(金)15日間

後半:12/20(土)~1/8(木) 18日間

※12/31(水)はキッチンステージオリジナルメニューのみのご提供のため、「レストラン ラ・ロシェル」のメニューのご提供はございません。

※1/1(木)は休業となります。

## 【前半】

Aコース:前菜三種盛り合わせ + 魚料理

¥5,720(税込)

Bコース:前菜三種盛り合わせ + 肉料理

¥5,720(税込)

Cコース:前菜三種盛り合わせ + 魚料理 + 肉料理

¥8,470(税込)

※スープ追加 + ¥1,210(税込)

※デセール追加 + ¥2,200(税込)

## 【後半】

Aコース:前菜三種盛り合わせ + 魚料理

¥5,720(税込)

Bコース:前菜三種盛り合わせ + 肉料理※

¥6,270(税込)

Cコース:前菜三種盛り合わせ + 魚料理 + 肉料理※

¥9,020(税込)

※スープ追加 + ¥1,210(税込)

※デセール追加 + ¥2,200(税込)

※肉料理の“黒毛和牛モモ肉”を黒毛和牛フィレ肉に変更される場合+ ¥2,200(税込)



## KITCHEN STAGEコースメニュー

## 【アラカルトメニュー】

前菜三種盛り単品	¥2,860(税込)
魚料理単品	¥2,860(税込)
【前半のみ】豚肉料理単品	¥2,860(税込)
【後半のみ】牛肉料理単品	¥3,410(税込)※
※後半の牛肉料理“黒毛和牛モモ肉”をフィレ肉に変更される場合+¥2,200(税込)	

## [前菜三種盛り合わせ]



カリフラワーのムースとシルクサーモン(右上)  
グリーンアスパラガスとズワイ蟹のシャルロット(左)  
白姫海老とキャロットラペのキャベツロール(右下)

## [メイン]



真鯛のヴィエノワーズ  
生姜と味噌香るヴールブランソース  
(ご提供期間:12/5(金)~1/8(木)※12/31  
~1/1を除く)



群馬県産くちどけ加藤ポークを  
「クリスマス島の塩」でマリネした  
スペイスロースト 2種(スペイスと  
ハーブ)のソースを添えて  
(ご提供期間:12/5(金)~12/19(金))



群馬県産甘久郎ゴボウのポタージュ 白胡麻の香り



黒毛和牛モモ肉のポアレとフォア  
グラのロッシーニ仕立て トリュフ香  
るマデラソース クリスマス島の塩  
を添えて  
(ご提供期間:12/20(土)~1/8(木)  
※12/31~1/1を除く)

## [デセール]



フロマージュ・ブランとベリーのクーリ  
苺のジュビレスース



## ◆ピックアップアイテム◆

掲載の商品は期間中「KITCHEN STAGE」でお買い求めいただけます。

## SELECT100 T型ピーラー

野菜の表面を滑るように、軽くて薄い切れ味の、  
斜め刃のステンレスピーラー。SELECT100シ  
リーズの中でも、大好評のヒットアイテムです。

今回のレシピでもグリーンアスパラ、人参、ジャ  
ガイモの皮むきで使用。

## 貝印株式会社

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市  
に創業。カミソリやツメキリなどの身だしなみ  
を整えるツールやビューティツール、包丁を  
はじめとする調理器具や製菓用品、医療用刃  
物など、生活に密着した刃物を中心に1万アイ  
テムにもおよぶ商品を展開。商品の企画、開発  
から生産、販売、物流までの一連を行っている  
グローバル刃物メーカー。

本社: 東京都千代田区岩本町3-9-5  
代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰  
<https://www.kai-group.com>

## 本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

TEL: 0120-016-410(フリーアクセス・ひかりワイド)

<https://www.kai-group.com>